35e Année. — Tome LXVIII. N° 1762 Paris, 5 Avril 1928

REVUE DE VITICULTURE

TRAITEMENTS CONTRE LES VERS DE LA GRAPPE : PRODUITS ARSENICAUX. — POUDRAGES

L'arrêté ministériel du 25 février 1928, qui autorise l'emploi des sels arsenicaux insolubles dans les traitements de la vigne jusqu'au début de la véraison (1), a profondément modifié les conditions de la lutte contre la deuxième génération de la Cochylis, contre la seconde et la troisième de l'Eudémis. L'emploi des produits arsenicaux et des poudres nicotinées va se généraliser. Nous donnons sur ces produits les indications suivantes, dont les viticulteurs feront leur profit.

PRODUITS ARSENICAUX

Parmi les produits à base d'arsenic qui sont offerts aux viticulteurs, il convient de distinguer tout d'abord les produits solubles des produits insolubles. La réglementation actuellement en vigueur interdit l'emploi dans les vignes, pendant la période végétative, des arsenicaux solubles, les arsenicaux insolubles étant seuls autorisés depuis le débourrement jusqu'à la véraison.

Produits arsenicaux solubles. — Les plus employés sont l'arsénite et l'arséniate de soude ; tous deux présentent l'inconvénient de brûler les organes jeunes, herbacés, ce qui est déjà une raison suffisante pour faire prohiber leur emploi contre les larves de Cochylis, d'Eudémis ou de Pyrale. Ces produits arsenicaux doivent être exclusivement réservés à la lutte contre l'apoplexie et contre la forme d'hivernation des insectes, logée sous les écorces. La manipulation de ces produits très toxiques présentant un réel danger, il est préférable de recommander aux viticulteurs de s'adresser aux solutions commerciales offertes sous les noms les plus variés et toutes prêtes pour l'emploi. Pour les mêmes raisons, la préparation de sels insolubles, par double décomposition en partant des arsenites et arséniates alcalins, ne nous paraît pas une pratique recommandable si le viticulteur est protégé contre les tromperies ou l'exagération des prix par la même réglementation que pour les produits cupriques, par exemple, et par la concurrence qui oblige les industriels à demander pour leurs produits des prix raisonnables.

Produits arsenicaux insolubles. — M. Georges Chappaz, inspecteur général de l'agriculture, directeur de l'Association viticole champenoise, a publié dans le numéro du 15 février 1928 du *Vigneron Champenois*, une étude importante sur les différentes formes insecticides de l'arsenic. Nous résumons ici ce travail, en y ajoutant quelques commentaires.

(1) Voir *Revue* N° 1758, page 162.

L'arsénite de cuivre et l'acéto-arsénite de cuivre ont l'inconvénient de provoquer assez souvent des brûlures. L'arsénite de cuivre a peu à peu disparu de la circulation ; les Allemands l'emploient encore, surtout en poudrages. (La réglementation actuelle française n'autorise pas l'emploi des poudres arséniatées). Le vert de Paris (ou vert de Scheele, arsénite de cuivre), ou le vert de Schweinfurth (acéto-arsénite de cuivre) ne peuvent jouer que le rôle de traitements complémentaires, sans jamais remplacer les pulvérisations liquides ; même sous forme de poudres, ils présentent l'inconvénient de faire courir le risque de brûlures.

L'arsénite de chaux, plus ou moins pur et coloré en rouge par la fuschine (pourpre de Londres), est employé par les Américains à la dose de 125 ou 150 grammes par hectolitre ; il peut aussi brûler les jeunes pousses.

L'arséniate ferreux cède le pas aux deux arséniates que nous allons maintenant signaler et qui sont de beaucoup le plus fréquemment offerts.

L'arséniate de chaux est présenté, par l'industrie, en poudre ou en pâte que l'on délaye dans la bouillie cuprique ; l'arséniate de chaux ne reste pas toujours facilement en suspension. C'est pourquoi peut-être dans certaines cultures coloniales, on l'applique en poudrages.

Il faut distinguer entre l'arséniate tricalcique (obtenu par l'action de l'arséniate de soude sur un lait de chaux) et l'arséniate bicalcique (obtenu par réaction de l'arséniate de soude sur le chlorure de calcium). L'industrie livre des arséniates de chaux lavés, débarrassés de leurs impuretés, bien supérieurs aux premiers arséniates de chaux employés dans le vignoble.

Jusqu'ici l'arséniate de chaux a donné des résultats inégaux, mais sa préparation industrielle fait des progrès et son principal avantage reste son prix de revient. Les doses indiquées sont de 750 grammes par hectolitre de bouillie cuprique.

L'arséniate de plomb est la forme d'arséniate de beaucoup la plus employée en France comme aux Etats-Unis. Etant données les différences de composition constatées dans l'arséniate de soude d'une part et dans l'acétate de plomb d'autre part, produits qui pourraient servir à obtenir l'arséniate de plomb par double décomposition au vignoble, nous conseillons de s'adresser de préférence aux arséniates de plomb tout fabriqués par l'industrie. Des insuccès constatés, parfois aussi des brûlures graves provoquées tantôt par l'excès d'arséniate de soude, tantôt par le chlorure de sodium, impureté de l'arséniate de soude entrant en réaction, nous déterminent à faire cette recommandation.

Les arséniates de plomb purs provenant de l'industrie et simplement délayés dans la bouillie, qu'ils soient en poudre ou en pâte, se sont montrés plus légers que les arséniates de plomb préparés par double décomposition au moment de l'emploi (G. Chappaz et P. Bonnet.)

Les arséniates de plomb préparés à l'avance dans les usines sont d'ailleurs lavés et débarrassés de leurs impuretés.

On trouve l'arséniate de plomb dans les préparations industrielles sous forme d'arséniate diplombique ou d'arséniate triplombique ; la première forme (diplombique) obtenue par réaction de l'arséniate de soude sur le nitrate de

plomb, est plus riche en arsenic que la forme triplombique. Un bon arséniate diplombique en poudre doit contenir 98 % d'arséniate de plomb et 34 % d'anhydride arsénique (As^2O^5). Un bon arséniate diplombique en pâte doit être débarrassé du nitrate de soude et contenir 50 à 60 % d'arséniate de plomb. Un tel arséniate en pâte employé en Champagne dose 58 % d'arséniate de plomb, soit 18 à 20 % d'anhydride arsénique.

Telles sont les formes principales sous lesquelles l'arsenic, si efficace contre les vers de la grappe, est présenté aux viticulteurs ; des essais intéressants ont été tentés récemment avec des *polysulfures d'arsenic*, mais ce ne sont encore que des essais. De ces formes variées, c'est, sans contredit les arséniates de plomb et les arséniates de chaux qui sont le plus fréquemment employés. Les consommateurs semblent préférer les arséniates insolubles présentés sous forme de *pâtes*, les poudres étant plus dangereuses à manier et les pâtes se mélangeant plus aisément par simple délayable au moment de l'emploi.

Etant donnée la relation évidente qui existe entre la teneur de ces produits en arsenic et leur efficacité, et le rapport qu'il y a entre les impuretés contenues et les accidents (brûlures de la vigne) qui pourraient se produire, les viticulteurs demandent que la composition de ces produits soit indiquée et garantie par les vendeurs et que le commerce de ces préparations soit surveillé et contrôlé par les services compétents comme celui des autres produits insecticides et anticryptogamiques. La réalisation du second vœu de l'Académie d'agriculture, relatif aux tarifs de transport de ces produits, doit être également poursuivie.

POUDRAGES

Les poudrages intercalaires que nous avons recommandés, et qui ne sont qu'un *complément* de traitement, ont l'avantage de mieux atteindre les grappes que les pulvérisations (sauf avec les pulvérisateurs à forte pression et à jets spéciaux qui sont peut-être destinés à remplacer nos appareils actuels) et de permettre de lutter contre les vers en même temps que contre l'Oïdium et contre les formes du Mildiou de la grappe.

Des soufres mouillables nicotinés et des soufres sulfatés mouillables nicotinés sont aujourd'hui préparés par l'industrie. La composition de certains de ces produits pulvérulents peut être garantie, pour les soufres nicotinés, au taux de 85 % de soufre sublimé ou trituré mouillable (maille 100) à 99 % de pureté et de 0,12 % de nicotine au minimum ; de 78 % de soufre trituré ou sublimé mouillable, de 6 % de sulfate de cuivre (1,5 % de cuivre métal) et de 0,12 % de nicotine pure, pour les soufres sulfatés nicotinés.

Les premiers sont employés entre le premier et le troisième sulfatages arséniatés contre la première génération de l'Oïdium et, après la véraison, contre les dernières générations de vers et contre l'Oïdium tardif. Les seconds servent à lutter en même temps contre le Mildiou des grappes.

Les viticulteurs sont aujourd'hui bien armés en produits pour lutter contre les vers de la grappe. Le matériel sera perfectionné rapidement. Quant à la méthode, on peut dire qu'elle est au point.

P. Viala et P. Marsais.

LA DEUXIEME SESSION DES CHAMBRES D'AGRICULTURE

La question viticole

Les Chambres d'agriculture viennent, dans leur session de décembre dernier, de prendre position sur la question viticole et d'émettre un certain nombre de vœux particulièrement intéressants.

Tout d'abord, et sur la question financière, nous retenons un vœu de la Chambre d'agriculture de l'Aube relatif à la licence des bouilleurs de cru : en raison de l'élévation du prix de cette licence, qui a été portée de 10 à 75 fr. ; considérant, d'autre part, qu'un grand nombre d'alambics ne fonctionneront pas dans les années déficitaires ; ayant égard, en outre, au fait que cet état de choses causera une gêne sensible aux propriétaires et une perte pour le Trésor qui devra, dans ce cas, accorder des décharges de patente pour non emploi de certains alambics ; considérant, enfin, que dans les années de bonnes récoltes, la distillation se fait souvent sur décembre et janvier, ce qui oblige les récoltants à prendre deux licences et à effectuer, pendant la saison d'hiver, sur la place publique, un travail pénible et dangereux, la Chambre d'agriculture de l'Aube émet le vœu que :

« 1° La durée et le prix de la licence soient diminués de moitié ; 2° que le forfait établi « par région soit facultativement accordé aux bouilleurs de cru dans le but d'éviter des frais de déplacement des agents de surveillance ainsi que des pertes de temps aux bouilleurs de cru. » (12 décembre 1927.)

D'autre part, et de ce même point de vue financier, la Chambre d'agriculture de l'Aisne émet un vœu sur la date d'ouverture des vendanges, et de clôture des déclarations de récoltes, par le préfet. Elle développe, dans l'exposé des motifs, des considérations particulièrement intéressantes : la date d'ouverture des vendanges, remarque-t-elle, fixe, en même temps, celle à partir de laquelle est autorisée, quand il y a lieu, la chaptalisation des vins ; or, il y a intérêt à ce que les vignerons soient consultés sur l'époque probable de cette ouverture, de manière à permettre à l'administration d'en fixer la date en toute connaissance de cause et d'éviter, ainsi, ce qui s'est produit cette année encore, à savoir que la date officielle d'ouverture des vendanges soit fixée environ dix jours après le commencement réel de celles-ci ; il est résulté de ce contre-temps une mauvaise maturation et un préjudice considérable pour les vignerons qui n'ont pu être autorisés à remonter leurs vins ; d'autre part, la date de clôture des déclarations de récoltes a été fixée au 20 novembre, alors que les vendanges étaient terminées déjà depuis plus d'un mois ; il est résulté d'un tel intervalle entre la date d'ouverture des vendanges et la date de clôture des déclarations de récoltes que la fraude a eu toute liberté de s'exercer en permettant aux fraudeurs de déclarer comme récoltes des vins

introduits postérieurement à la cueillette, pour augmenter le volume de celle-ci. D'ailleurs, dans le département de la Marne, la date de clôture des déclarations a été fixée, à la grande satisfaction des intéressés, au 20 octobre, après consultation du Syndicat général des vignerons. Les vins étant faits, en effet, au jour le jour, au fur et à mesure de la récolte, rien ne justifie un délai exagéré entre la cessation des vendanges et la clôture des déclarations de récolte. Chaque vigneron peut savoir très exactement la quantité récoltée dans les 48 heures de cette clôture.

Légalement, enfin, si la loi habilite le préfet pour prendre, en l'espèce, un arrêté après avis du Conseil général, rien ne lui interdit de consulter, sur la matière, les organisations professionnelles.

Pour les diverses raisons rappelées ci-dessus, la Chambre d'agriculture de l'Aisne insiste pour que, chaque année, avant de prendre son arrêté d'ouverture des vendanges et de clôture des déclarations de récolte, le préfet consulte les associations viticoles ; elle demande, en tous cas, que le délai accordé pour les déclarations de récoltes ne dépasse pas de 8 jours la date de cessation des vendanges. (23 décembre 1927.)

La Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire, d'autre part, confirme et complète les vues de la Chambre d'agriculture de l'Aisne : elle considère surtout que la déclaration de récolte des vins est connue trop tardivement, non seulement après la cessation des vendanges, mais encore après la fin des déclarations. Il s'écoule en effet un laps de temps beaucoup trop long entre les dernières déclarations de récoltes et leur publication officielle. Durant ce trop long délai, le commerce et la propriété sont dans l'attente et des chiffres fantaisistes viennent souvent fausser la situation réelle. En conséquence, la Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire demande que la déclaration de récoltes soit publiée, au plus vite et par région, en attendant que soit fait le décompte général des vins. Pour éviter le trop long délai dont il a été parlé tout à l'heure, la Chambre réclame que celui-ci soit fixé après avis des Chambres d'agriculture, seules qualifiées en la circonstance. (20 décembre 1927.)

En ce qui concerne plus spécialement les déclarations de récoltes pour les vins vinifiés dans les caves intercommunales, la Chambre d'agriculture du Gard décide de renvoyer cette question à l'examen de la Commission interministérielle de la viticulture, la difficulté résultant, en ce qui concerne les déclarations de récolte, de la création de caves coopératives intercommunales ; les déclarations, dans ce cas particulier, sont difficilement contrôlables, puisque le contrôle ne se fait utilement qu'au lieu même de l'exploitation. (20 décembre 1927.)

Enfin, pour achever de traiter, en ce qui concerne la viticulture, la question financière, nous signalerons un cas non pas de spéculation illicite, le mot serait un peu fort, mais de profit illicite, tel qu'il se présente, à propos du grappillage dans la Marne. On a fait remarquer, au cours d'une séance de décembre tenue par la Chambre d'agriculture de ce département, que le grappillage, dans la région, se pratiquait régulièrement. Or, si le vin atteint, dans

l'année, un prix assez élevé, ce mode de récolte devient une source de profit, et un objet de commerce. Pour l'acheteur-négociant, en effet, le vin extrait d'une pareille récolte est payé au prix fort et sera revendu de même. Mais le législateur n'a pas voulu, dans son esprit, que le grappillage devienne ainsi la source d'un véritable gain illicite. Réglementé par la loi du 21 juin 1898, il doit constituer le profit des malheureux. A ce titre, il représente une servitude légale et d'intérêt public, dont l'exercice est strictement limité : les grappilleurs, d'après la loi précitée, ne pourront entrer dans les vignes que pendant le jour, et au moins 2 jours après la fin générale des vendanges. Les indigents autorisés sont désignés par les municipalités.

Il ressort de ce développement deux points que l'on semble oublier actuellement dans l'usage qu'il est fait du grappillage.

Tout d'abord, ce dernier ne saurait constituer une source de profit puisqu'il est en principe réservé aux pauvres pour se faire de la boisson.

En second lieu, le grappillage ne peut être autorisé que par le maire, après avis du Conseil municipal qui en fixera la date exacte.

En conséquence, la Chambre d'agriculture de la Marne demande qu'il soit rappelé aux municipalités viticoles le rôle prépondérant qu'elles doivent jouer dans la réglementation du grappillage, étant bien entendu que la vente des raisins de grappillage demeure expressément défendue. (12 octobre 1927.)

A côté des questions financières ou de gain illicite, les Chambres d'agriculture ont abordé un sujet qui intéresse la viticulture au premier chef : la protection des appellations d'origine. Tout d'abord et à propos des négociations franco-belges en cours, la Chambre d'agriculture du Var signale la part importante qu'occupent, dans la consommation belge, les vins artificiels obtenus par la mise en fermentation des jus de fruits, part qui s'élève, actuellement, à 3 millions de litres. Les négociants en vins belges ont protesté contre l'appellation donnée à cette boisson de « vins de fruits ». Mais le Ministère de l'Agriculture belge s'est montré favorable à cette manière de faire. En conséquence, la Chambre d'Agriculture du Var considère que, s'il sera difficile, au cours des négociations en cours, d'obtenir pour nos vins un régime douanier plus favorable, on peut tout au moins protester contre la dénomination de « vin » appliquée au pur jus de fruits, et contre l'habitude établie en Belgique d'attribuer à cette mixture des noms de crus français.

En conséquence, cette Chambre demande instamment au Ministre de l'Agriculture d'user de toute son influence au cours des négociations actuelles, pour obtenir que la dénomination de « vin » soit réservée uniquement au jus fermenté du raisin et qu'il soit interdit à des mercantis belges de se servir des dénominations de « Champagne, Médoc, Frontignan, Saint-Georges, etc. » pour désigner une boisson détestable dans laquelle il n'entre pas de jus de raisin. (13 décembre 1927.)

D'autre part, et dans le même ordre d'idées, la Chambre d'agriculture du Gard demande que la Clairette soit inscrite sur la liste des cépages admis pour l'obtention des vins doux naturels. (13 décembre 1927.)

La Chambre d'agriculture des Basses-Pyrénées, de son côté, expose l'utilité de la délimitation du territoire produisant du vin de Jurançon et indique quelles communes devraient être comprises dans cette zone. Mais, au cours des discussions, il est apparu que l'action de la Chambre d'agriculture resterait précaire tant qu'aucune action judiciaire n'aurait été intentée et tant que les attributions de ladite Chambre ne lui permettraient pas de l'intenter.

Toutefois, et en attendant, la Chambre demande qu'une Commission des représentants intéressés reconnaisse et désigne les coteaux susceptibles de produire le vin de Jurançon en tenant compte, conformément aux termes de la loi du 6 mai 1919, modifiée en juillet 1927, des conditions d'exposition, de nature du sol, de climat et des usages locaux, loyaux et constants. (29 décembre 1927.)

Signalons, en outre, et pour compléter cette question de protection des appellations d'origine, une discussion importante au sein de la Chambre d'agriculture de la Charente : celle-ci a fait remarquer que certains négociants-exportateurs vinaient les vins des Charentes à 23° avec des alcools de rétrocession et qualifiaient ces vins de « Vins des Charentes ». Or cette pratique cause un énorme préjudice à la viticulture charentaise, parce que ces opérations détruisent la qualité des vins des Charentes par la distillation, ceux-ci remontés à 23° étant impropres à la consommation. Il faut considérer, en outre, que la dénomination de « Vins des Charentes vinés avec de l'eau-de-vie française » ne peut que tromper l'acheteur, puisque la dénomination « Eau-de-vie », aux termes de l'article 7 du décret du 19 août 1921, interprétatif de la loi du 5 avril 1905, peut être un mélange de 99 % d'alcool d'industrie contre 1 % d'alcool de fruits.

Pour ces diverses raisons, la Chambre d'agriculture des Charentes a demandé, dans un vœu, que les vins des Charentes ne puissent être dénommés « Vins des Charentes » s'ils sont vinés avec des eaux-de-vie autres que celles de la région de Cognac et que le vinage de tous les vins français doux naturels, vins de liqueur, destinés à l'exportation ou à être consommés en France, ne puisse être effectué qu'avec des alcools d'origine vinique.

La Chambre ajoute qu'en raison du préjudice énorme causé à la viticulture charentaise par les amendes anodines appliquées aux fraudeurs, les tribunaux se montrent plus sévères dans l'octroi de ces amendes et des dommages-intérêts infligés aux fraudeurs sur les appellations d'origine. (21 décembre 1927.)

Enfin, signalons, pour terminer cette question des appellations d'origine, un vœu émis par la Chambre d'agriculture du Tarn. Celle-ci rappelle que l'article 22 de la loi du 19 avril 1898 a autorisé toutes les régions françaises produisant des vins de 14° d'alcool acquis ou en jouissance, à y incorporer 10 % d'alcool, et a permis leur circulation, sous le nom de vins doux naturels, comme vins ordinaires lorsqu'ils ont acquitté les droits de consommation de l'alcool ajouté ; elle remarque en outre que les paragraphes 2 et 3 de la loi de finances du 15 juillet 1914 ont restreint cette faculté, accordée par la loi

du 15 avril 1898, aux seuls vignobles français plantés de l'un des quatre cépages : Muscat, Grenache, Maccabeo, Malvoisie ; or elle constate que la région gaillacoise produit couramment, en année normale, des vins de cépage « Mauzac » ayant, au moins, 14° d'alcool acquis ou en puissance qui feraient, étant très liquoreux, d'excellents vins doux naturels ; les vins de coteaux, plantés en vieilles vignes, pourraient ainsi trouver un écoulement sous cette forme et donner un renom nouveau aux vins blancs de Gaillac. D'ailleurs, la limitation à quatre cépages de la production des vins doux naturels constitue un privilège vraiment excessif pour les quelques vignobles qui en bénéficient et empêche la diminution des importations de vins similaires étrangers.

En conséquence, la Chambre d'agriculture du Tarn demande que le cépage blanc Mauzac, cultivé dans le Gaillacois depuis des temps immémoriaux, soit admis dans la liste des cépages susceptibles de produire des vins doux naturels. (décembre 1927.)

Signalons, en terminant, après les questions d'ordre financier et celles relatives aux appellations d'origine, deux vœux intéressant la viticulture et plus spécialement la question de son intensification.

La Chambre d'agriculture du Var, dans sa séance du 13 décembre dernier, a adopté à l'unanimité un vœu ainsi libellé :

« Que la législation soit modifiée de façon à permettre la production et l'utilisation des moûts concentrés sous toutes leurs formes. »

La législation actuelle, en effet, remarque cette Chambre, met une entrave à la production et à l'utilisation des moûts concentrés et des autres produits qui en dérivent. Or ces moûts et leurs dérivés pourraient être utilisés sous les formes les plus variées, ce qui permettrait à la viticulture française de se faire des débouchés nouveaux, en particulier dans les pays à régime sec. En effet, il serait logique, par exemple, de substituer au sucre de betterave, le sucre de raisin en vue de la chaptalisation et de l'édulcoration des vins ; d'autre part, la valeur alimentaire des sirops et confitures de raisins est indiscutable.

Modifier la législation dans un sens permettant une pareille utilisation des moûts concentrés et de leurs dérivés constituerait, incontestablement, une manière d'intensifier la production viticole et d'étendre le rayon de son commerce d'exportation.

Mais le mode essentiel d'intensification de cette production, parce qu'il est à la base de tous les autres, a été défini par la Chambre d'agriculture du Rhône dans sa séance du 20 décembre dernier. Le département du Rhône, a-t-on dit, est un centre important de productions fruitières, florales et vinicoles. Par suite, la Chambre d'agriculture de ce département considère comme de son devoir de favoriser la production des fruits de qualité, pour maintenir la réputation des fruits du Lyonnais et leur conquérir de nouveaux marchés. Dans ce but, il convient de travailler opiniâtrement à une amélioration constante de ces produits au moyen de recherches scientifiques tant théoriques que pratiques et expérimentales. A cet effet, il faut viser à l'instruction professionnelle de la masse des cultivateurs, et des viticulteurs en particulier, au moyen de cours.

de publications, de démonstrations et d'expériences ; il faut constituer des groupes d'études, des coopératives et des syndicats de production perfecnée.

En conséquence, la Chambre d'agriculture du Rhône demande que la chaire d'horticulture de Lyon oriente son enseignement vers l'arboriculture fruitière. Elle insiste pour qu'elle soit dotée, à cet effet, de moyens suffisants pour la diffusion de son enseignement par le moyen de cours, de conférences, de démonstrations dans les campagnes et par la création, dans les villages, de bibliothèques agricoles et de centres d'études.

Cette même Chambre a décidé, en outre, d'intervenir auprès du Ministre de l'Agriculture pour obtenir, dans le centre lyonnais, la création d'une chaire d'œnologie régionale. (20 décembre 1927.)

Tels sont les principaux aspects sous lesquels se présente actuellement la question viticole d'après les travaux des Chambres d'agriculture : elles réclament tout d'abord la simplification des formalités fiscales, tel est le sens des plaintes élevées par les bouilleurs de cru pour l'exercice de leur privilège, et de tous les récoltants pour les formalités requises dans la déclaration de récoltes.

Elles réclament ensuite plus de stricte loyauté dans l'application des règlements : le cas du grappillage est typique comme exemple de l'abus que sont portés à commettre vendeurs et acheteurs pour tirer profit d'un privilège qui, en réalité, devrait rester le bénéfice des indigents.

Elles réclament encore le respect absolu des appellations d'origine, en particulier dans l'usage que peuvent faire les pays étrangers des grandes marques françaises ; mais elles demandent aussi que dans le pays même, le bénéfice des appellations d'origine soit respecté, sans doute, mais ne devienne pas, tout de même, l'apanage de quelques régions limitativement énumérées. Toutes les fois qu'un cru présente, par son ancienneté, les garanties requises pour constituer un vin de marque, le bénéfice d'une appellation d'origine doit lui être appliqué.

Elles réclament enfin, par la voix de la Chambre d'agriculture du Rhône, une intensification de la production viticole par la bonne, l'unique méthode : celle de l'enseignement et de la vulgarisation des procédés nouveaux et fructueux.

Tout l'avenir de notre viticulture nationale, tout le développement de sa production et l'extension de son commerce ne tient-il pas dans cette formule qui résume assez bien l'opinion des Chambres d'agriculture sur la question : loyauté et libéralisme dans l'application des lois, des formalités simples et peu nombreuses, un enseignement, par l'expérience, qui atteint la masse des viticulteurs et leur démontre, par les résultats obtenus, la supériorité des méthodes nouvelles, seule garantie pour l'avenir, d'une surproduction dans le pays et d'une expansion indéfinie dans le monde.

Ch. Drouard.

ACTUALITÉS

La réglementation de l'emploi du mot « Fine » (Jean-Ch. Leroy). — Circulaire aux inspecteurs et agents du Service de la répression des fraudes. — Les vins au Concours général agricole (A. D.). — Session de l'Office international du vin (M. D.). — Importation des vins grecs en France (M. D.). — Commissions des cours à Castelnaudary et à Narbonne. — Semaine agricole de Tunis.

La réglementation de l'emploi du mot « Fine »

Nos lecteurs savent qu'une loi du 20 février 1928, publiée dans le *Journal officiel* du 24 février, a réglementé l'emploi du mot « Fine », d'un usage si courant dans le commerce des eaux-de-vie. Ce *mot* ne peut plus désormais être employé, pour désigner une eau-de-vie, que s'il est *accompagné d'une appellation géographique viticole ou cidricole*. Un délai de six mois est accordé aux détaillants pour se mettre en règle avec cette nouvelle réglementation.

On voit que cette loi soulève, en sa concision, de nombreux problèmes. Essayons de donner à nos lecteurs la solution des principaux, suivant les directives qui viennent d'être données par l'Administration compétente.

Tout d'abord, la loi dit : « *Le mot fine...* » et non *la dénomination fine ;* le qualificatif fine lui-même est donc visé. On ne pourra, par suite, employer l'expression « eau-de-vie fine », non plus que la dénomination « fine » tout court, qu'en la faisant accompagner d'une appellation géographique viticole ou cidricole. Les mots composés formés avec le mot fine : « surfine », « superfine » ne sont plus le mot « fine ». Ils n'en tombent pas moins sous le coup de la nouvelle réglementation, dit la circulaire ministérielle. On ne saurait davantage admettre, évidemment, l'emploi du mot anglais « fine » dans une étiquette rédigée ou non dans cette langue.

Il suit de ce qui précède que le mot fine et les mots qui lui doivent être assimilés ne peuvent être employés qu'avec une appellation géographique viticole ou cidricole. Cette appellation doit suivre ou précéder immédiatement le mot « fine », ce qui a pour conséquence la disparition des Fines X, Fine Maison. Entre le mot « fine » et la marque ou le mot maison devra, en effet, s'intercaler nécessairement une appellation géographique : la « fine maison » deviendra ainsi « fine calvados maison », par exemple. On aura, de même, « fine Armagnac X », « Fine Cognac Y », etc.

La dénomination « Fine Champagne », consacrée par les usages locaux, loyaux et constants, peut être utilisée pour désigner les eaux-de-vie originaires de la Grande et de la Petite Champagne, sous-régions de la région de Cognac.

Il convient d'attirer l'attention des intéressés sur les conditions d'emploi *des appellations géographiques viticoles ou cidricoles* visées par la loi. Ces appellations ne peuvent être que des appellations d'origine au sens de la loi du 6 mai 1919. Il faut donc, la loi nouvelle l'exige d'ailleurs expressément, que les eaux-de-vie ainsi désignées proviennent en totalité de la région dont l'appellation est employée. Il faut aussi que cette appellation ait été déclarée, s'il y a lieu, comme le prévoit l'article 14 de la loi du 6 mai 1919, par le distillateur et qu'elle figure, dans les conditions exigées par l'article 12 de la même loi, au compte spécial d'entrées et de sorties du négociant en gros.

Enfin, il est de mise, lorsqu'une réglementation analogue à celle qui nous occupe est instituée, de donner aux intéressés un certain délai pour s'y conformer. Le législateur n'a pas omis de le faire pour les détaillants, auxquels il accorde six mois. Il ne parle pas des négociants en gros. L'Administration se propose toutefois, en ce qui la concerne, de laisser à ceux-ci quatre mois, c'est-à-dire jusqu'au 24 juin, pour écouler leurs stocks d'eaux-de-vie portant

les étiquettes non conformes aux prescriptions nouvelles ; mais il est bien entendu que les eaux-de-vie expédiées pendant cette période aux détaillants devront cesser d'être mises en vente par ceux-ci à l'expiration du délai légal de six mois, c'est-à-dire à partir du 24 août prochain.

Attirons, en terminant, l'attention des intéressés sur le fait que la loi du 20 février réglemente, d'une façon générale, l'emploi du mot *fine* dans le commerce des eaux-de-vie. Par conséquent, c'est, non seulement aux étiquettes, mais à tous les papiers de commerce, prix-courants, réclames, etc., et même aux énonciations verbales, que s'appliquent les règles dont nous venons de préciser la portée. La circulaire interprète ici la loi libéralement, en considérant que le délai de 6 mois doit s'appliquer à l'écoulement des stocks de prix-courants, papiers de commerce, etc., qu'utilisent les négociants en gros et les détaillants.

Quelques habitudes invétérées vont se trouver bouleversées ; mais on ne peut nier que ces habitudes constituaient un abus. Et l'intérêt bien entendu de notre production et même de notre commerce n'est-il pas, en définitive, que chaque produit soit vendu sous le nom qui lui convient exactement ?

JEAN-CH. LEROY.

Circulaire aux inspecteurs et agents du Service de la Répression des fraudes

Le 30 mars 1928.

La loi du 20 février 1928 a réglementé l'emploi du mot « fine » dans le commerce des eaux-de-vie.

Il en résulte que certaines dispositions de l'article 7 du décret du 19 août 1921 deviennent caduques.

La nouvelle loi décide que le mot « fine » ne pourra être employé dans le commerce des eaux-de-vie que s'il est accompagné d'une appellation géographique viticole ou cidricole et pour désigner une eau-de-vie de vin ou de cidre provenant exclusivement de la région ainsi indiquée.

Le but de cette réglementation est de faire cesser la confusion qu'entraînait l'emploi du mot « fine » pris isolément ou accompagné d'une marque commerciale ou du mot « maison ». On pouvait, en effet, croire alors que ce mot s'appliquait à une « fine champagne », appellation employée pour désigner les eaux-de-vie de la Grande et de la Petite Champagne, régions de production les plus réputées des Charentes. L'expression « fine » était, à l'origine, une simple abréviation de « fine-champagne ».

Désormais, les négociants qui voudront faire usage du mot « fine » pour désigner une eau-de-vie devront faire suivre ce mot d'une appellation *géographique* viticole ou cidricole suffisamment connue pour que le consommateur ne se trompe pas sur l'origine de ladite eau-de-vie. Le législateur n'a pas employé, il est vrai, l'expression appellation « *d'origine* » ; cependant, on ne peut guère concevoir que les appellations *géographiques* qui devront être employées puissent ne pas être des appellations d'origine au sens de la loi du 6 mai 1919.

Par suite, ces appellations devront être déclarées au moment de la distillation, dans les conditions prévues aux articles 14 et 15 de la loi du 6 mai 1919, et les eaux-de-vie ainsi désignées devront figurer au compte d'entrées et de sorties des négociants en gros par application de l'article 12 de la même loi.

Il paraît conforme à l'objet poursuivi par le législateur, ainsi que cela résulte des travaux préparatoires, que l'appellation géographique de région viticole ou cidricole qui sera employée soit inscrite sur l'étiquette immédiatement avant ou après le mot « fine » et en caractères identiques à ceux qui composeront ce dernier. Dans son rapport au Sénat du 19 juin 1925 (p. 7), M. Chapsal indiquait en effet que l'adoption de la proposition de loi s'opposerait à ce que le mot « fine » fut « employé seul ou suivi du nom du vendeur ou d'une marque de fabrique ou de commerce ». On devra donc libeller les étiquettes de la façon suivante :

« *Fine-Calvados* », « *Fine Eau-de-vie des Charentes* », « *Fine Armagnac* », etc. En conséquence, la marque commerciale employée ou le mot « maison » pourront suivre les dénominations ainsi formées, mais elles ne pourront pas être intercalées entre le mot « fine » et les appellations géographiques accompagnant celui-ci.

Il est à peine besoin d'ajouter que la dénomination « Fine Champagne », appellation d'origine utilisée pour la désignation des eaux-de-vie de Grande et de Petite Champagne, peut toujours être employée avec cette signification.

La loi visant le mot « fine » et non la dénomination formée avec ce mot pris substantivement, le qualificatif « fine » se trouve exclu dans les mêmes conditions que la dénomination elle-même. Par suite, on ne pourra dire d'une eau-de-vie qu'elle est « fine » que si l'on indique en même temps la région viticole ou cidricole d'où elle est originaire : « eau-de-vie fine du Calvados », par exemple. Les mots composés formés avec le mot « fine » (surfine, superfine, etc.) tombent également sous le coup de la nouvelle réglementation. Leur emploi pour désigner des eaux-de-vie ne portant pas d'indication de leur origine géographique serait d'ailleurs de nature à provoquer une confusion dans l'esprit de l'acheteur. Le mot « fine » qualificatif et les mots composés avec le mot « fine » devront, afin d'éviter cette confusion, être inscrits immédiatement avant ou après l'appellation géographique et en caractères identiques à ceux qui composeront celle-ci.

On voit par les considérations qui précèdent que le troisième alinéa de l'article 7 du décret du 19 août 1921 est devenu sans objet, puisque la dénomination « *fine* » ne peut plus être employée seule ou suivie seulement du nom du vendeur ou d'une marque. Cette dénomination devant, désormais, être toujours accompagnée d'une appellation géographique de région viticole ou cidricole, ne peut désigner qu'une eau-de-vie provenant exclusivement de la région ainsi indiquée.

La loi prévoit naturellement un délai d'application pour ménager la transition entre l'ancienne réglementation et celle qu'elle instaure. Six mois sont accordés aux détaillants pour l'écoulement des produits portant des étiquettes non conformes aux nouvelles prescriptions. A partir du 21 août 1928, il ne devra donc plus se trouver dans le commerce aucune eau-de-vie portant la dénomination « fine » dans des conditions autres que celles qui ont été précisées ci-dessus. Les négociants en gros n'ont pas été mentionnés dans la loi. J'estime qu'il serait cependant contraire à l'esprit de celle-ci d'exiger d'eux qu'ils se soumettent immédiatement aux obligations qui en résultent et qu'il convient de leur laisser un délai de quatre mois, c'est-à-dire jusqu'au 21 juin, pour écouler les eaux-de-vie portant les inscriptions précédemment permises qu'ils ont encore en magasin ; il doit être entendu que, pour toutes les expéditions effectuées aux détaillants pendant cette période, ils prendront soin d'avertir ceux-ci que les produits expédiés ne pourront continuer à être vendus avec les étiquettes qu'ils portent après le 21 août 1928.

En terminant, j'attire votre attention sur le fait que l'emploi du mot « fine » n'est pas réglementé seulement au point de vue de sa mention sur les étiquettes et emballages. Cette dénomination ne peut plus désormais être employée dans d'autres conditions que celles fixées par la nouvelle loi, dans aucun acte de commerce, que ce soit dans des lettres, factures, annonces, ou tout autre papier de commerce ou instrument de publicité ou même verbalement. Les stocks de papiers de commerce à en-tête imprimés ou d'instruments de publicité ne pouvant disparaître du jour au lendemain, il y aura lieu d'accorder au commerce de gros ou de détail, pour leur disparition, le délai de six mois expressément indiqué dans la loi pour les produits entreposés chez les détaillants.

Je tiens enfin à attirer votre attention sur l'intérêt qui s'attache à l'application la plus stricte des dispositions de la loi du 20 février 1928, une fois écoulés les délais de transition accordés. Les dispositions légales nouvelles doivent, en effet, faire disparaître une concurrence déloyale qui, en France et à l'étranger, portait à la production et au commerce du Cognac un préjudice important.

Les vins au Concours Général Agricole. — Comme les années précédentes, le Concours Général Agricole fut une excellente manifestation vinicole. Bien que les vins de 1927 ne puissent être considérés dans certaines régions comme de grands vins, bien que la propriété manque de stocks de vins vieux, nombreux furent les échantillons soumis à la dégustation du jury.

Quarante départements étaient représentés par plusieurs milliers de bouteilles. Nous ne pouvons que signaler ceux ayant réalisé les plus gros efforts pour attirer l'attention du public par une présentation parfaitement réussie.

C'est d'abord la Côte-d'Or avec ses nombreux et actifs groupements agricoles ayant délégué des vignerons du cru pour faire déguster les vins aux noms illustres. C'est l'Indre-et-Loire avec ses vins blancs tant appréciés des Parisiens. C'est encore l'Alsace dont l'exposition fut particulièrement remarquée, le Puy-de-Dôme, le Loir-et-Cher, la Gironde, Saône-et-Loire, d'autres encore qui ont tenu à montrer combien nos vins de France sont variés dans leurs diverses qualités.

Les affaires traitées furent nombreuses, non pas tant par les producteurs eux-mêmes que par les négociants venus, non pour recevoir un diplôme en carton, mais pour vendre, faire connaître leur « marque ». Doit-on le regretter et désirer l'élimination de cette catégorie d'exposants dont la place paraît peu indiquée à la Foire de Paris ? Les commissaires chargés de l'organiser verraient leur tâche grandement facilitée. Mais il y a le public qui veut goûter des vins, passer ses commandes !

Que dire de la qualité des vins ? Ils furent appréciés à leur valeur et nous ne saurions en donner une meilleure preuve qu'en signalant le nombre de vins dégustés par M. le Président de la République lors de sa visite officielle : pas moins de quatre... ce qui est un record. — A. D.

Session de l'Office International du Vin. — La première session de l'Office International du Vin a eu lieu les 14 et 15 mars derniers. Huit pays étaient représentés officiellement ; dix-huit autres pays avaient envoyé, officieusement, des observateurs.

M. E. Barthe présidait la séance. Il l'ouvrit par une courte allocution, rappelant la genèse de la création de l'Office International du Vin. Il remercia les représentants officiels et officieux des divers pays étrangers et termina en formulant le vœu que les travaux de la présente session soient utiles pour la propagande en faveur du vin dans le monde et le rapprochement économique entre les divers pays en présence.

M. Douarche, directeur du nouvel organisme, présente son rapport sur son organisation et son fonctionnement ; il fait adopter par le Comité le principe de la publication de diverses brochures et l'adoption des vœux suivants : création dans chaque pays adhérent d'un service de statistique pour les vins ; — création d'un comité scientifique du vin dont les représentants pour la France sont dès à présent désignés.

Le Comité passe ensuite à l'examen des jus de fruits vendus sous le nom de vin : les fraudes qui ont lieu en Belgique sont particulièrement signalées. Après une discussion de la question entre diverses personnalités de France et des pays étrangers, les résolutions suivantes sont adoptées :

— donner une définition rationnelle du vin, réservée uniquement au produit de la fermentation du raison frais ou de verjus de raisin frais ;

— prendre les mesures législatives et réglementaires nécessaires pour protéger le vin contre la fraude et la concurrence déloyale (addition au vin de liqueurs alcooliques contenant du jus de fruits).

La séance du 14 mars a été levée après l'adoption de la définition du vin, adoptée par la conférence de 1923 et que voici :

« La dénomination « Vin » doit être exclusivement réservée à la boisson obtenue par la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais et préparée suivant les usages locaux et constants admis comme étant loyaux et conformes aux exigences de l'hygiène par chacun des divers pays de production.

L'énumération de ces usages devra faire aussitôt que possible l'objet d'une entente entre les pays producteurs. »

La séance, levée à 18 heures, a été renvoyée au lendemain.

La séance du 15 mars s'est ouverte sous la présidence de M. Barthe, qui a salué M. Ballerini, représentant officieux de l'Italie, et lui a souhaité de voir bientôt l'Italie adhérer à l'Office International du Vin de façon officielle.

La question des fraudes relatives aux fausses indications de provenance vient à l'ordre du jour. Après un rapport très documenté de M. Douarche sur la question, le délégué du Portugal intervient et développe les deux vœux suivants :

— projet de ligue internationale de toutes les associations et syndicats viticoles des nations ayant adhéré à l'accord de Madrid ;

— projet d'un tarif douanier sur les vins et eaux-de-vie de vin ayant droit à l'appellation d'origine ne devant en aucun cas être supérieur par degré alcoolique au tarif en vigueur qui régit les vins de consommation courante.

On décide de reporter la discussion de ces vœux à la prochaine session de l'Office. De même la question du régime douanier et fiscal des vins de liqueurs est renvoyée à cette prochaine session, ainsi que l'étude comparée des tarifs douaniers de divers pays en ce qui concerne les vins.

Les membres de la Commission des comptes de l'Office sont désignés, puis la première session se termine par une allocution de M. Barthe qui remercie les représentants des différents pays et se félicite des résultats obtenus et par un déjeuner offert au Ministère des Affaires étrangères à tous les délégués français et étrangers.

D'éloquents discours furent prononcés au cours desquels on salua la nouvelle institution et on but à son développement prospère et au succès de ses travaux. — M. D.

Importation des vins grecs en France. — On nous informe que les autorités compétentes seraient disposées à fixer au chiffre forfaitaire de 220.000 hectolitres (au lieu de 250.000 hectolitres prévus dans l'accord du 6 septembre 1926) le montant du contingent de vins grecs importables annuellement en France. Mais, en même temps, on ferait savoir de manière très ferme au gouvernement grec que les principes qui régissent la matière aux termes de l'accord du 6 septembre 1926 sont les suivants : non report des soldes disponibles sur les exercices suivants ; reports des dépassements constatés lors de la centralisation des statistiques d'importation sur les contingents à venir.

De plus il est rappelé que l'Administration des Douanes n'a pas à intervenir dans la répartition du contingent spécial attribué au commerce français par l'avis aux importateurs du 10 janvier dernier et que les envois admis au bénéfice de cette disposition devront, suivant la règle générale, être accompagnés d'attestations émises par la douane du Pirée.

Enfin, du 15 juillet 1927 au 1er février 1928, 160.000 hectolitres ont été importés sur le contingent de vins ordinaires. — M. D.

Commissions des cours à Castelnaudary et à Narbonne. — Dans sa séance du 10 mars dernier, la Chambre d'agriculture de l'Aude, réunie en assemblée générale, a décidé la création et organisé le fonctionnement de deux commissions des cours, l'une à Carcassonne pour les fourrages, pailles et céréales, l'autre à Narbonne pour les vins et alcools.

Cette dernière commission (vins et alcools) établira tous les jeudis une mercuriale que nous reproduirons.

Semaine agricole de Tunis. — La Semaine agricole de Tunis a été reportée de sept jours en raison des pluies ayant interrompu les travaux et l'afflux considérable de demandes nécessitant l'agrandissement des installations. L'ouverture aura lieu le 14 avril.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 565 à 665 fr.; Vins blancs de 8° 1/2 à 10° 1/2, de 665 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 660 à 710 fr., vin blanc dit de comptoir, 720 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 450 fr. à 500 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927 : 1er choix, 750 à 850 fr.; 2e choix, de 650 à 750 francs. Gros plant 1927, de 350 à 450 fr, la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 16 fr. 50 à 18 fr. 50. Vins blancs, de 16 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré Trois-six de marc, de » à » fr. Trois-six de marc, » francs; les 100°, » francs.

Midi. — *Nîmes (2 avril 1928).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1927, de 145 à 155 francs ; Vins rouges supérieurs, de 165 à 175 francs; Montagne, de 175 à 185 francs ; Costières, de 195 à 220 fr. ; Clairettes, de 195 à 220 francs. Blanc d'Aramon, de 155 à 170 francs l'hectolitre. Rosé, 155 à 170 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de 980 à 1.000 fr.; trois-six de marc 86°, de 930 à 950 fr.; eau-de-vie de marc 52°, de 550 à 560 fr. l'hectolitre.

Montpellier (20 mars 1928). — Récolte 1927 : Vins rouges ordinaires. de 7° 1/2 à 11°, de 155 fr. à 210 fr. l'hecto. Rouges supérieurs, de 8° à 11°, de 160 à 210 francs. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc, le degré, de » fr. à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre.

Béziers (30 mars). — Récolte 1927 : Vins rouges de 8° à 10°, de 165 à 200 fr. Vins rosés, de 8° à 10°, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré; Bourrets et Picpouls, de 10 à 11°, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 1.060 fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 675 fr. à » fr.; fine de Béziers 52°, 885 fr.; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, » fr. à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 1er avril 1928.

Vins rouges de 9 à 12°, de 190 à 235 fr. avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (31 mars). — Récolte 1927 : vins rouges de 8 à 11°, de 166 fr. à 220 fr. l'hecto. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (31 mars). — Vins rouges de 8 à 12°, de 165 fr. à 220 fr. l'hectolitre. Alcool 96/97° de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 340 à 360 fr. Haut-Rhin, 300 à 350 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 420 à 450 fr., Haut-Rhin, 380 à 400 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 500 à 600 Haut-Rhin, » à » Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 220 à 240 fr. Haut-Rhin, 200 à 220 et Bas-Rhin.

Céréales. — **Prix des céréales** : blé indigène, les 100 kilos, 153 fr. ». à 157 fr. » ; orges, 123 fr. à 145 fr., escourgeons, 126 fr. à 135 fr. ; maïs, 142 fr. 00 à 147 fr. 00 ; seigle, 118 à 132 fr. ; sarrasin, 113 fr. à 118 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 116 fr. à 127 fr. 50 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 165 fr. 24. — Buenos-Ayres, 123 fr. 46. — Chicago, 132 fr. 66. — Sons, 74 fr. à 95 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 67 fr. — Blanche, de 40 à 50 fr. ; jaune commune, de 45 à 48 francs; Saucisse rouge, de 60 à 75 francs; d'Algérie, de 260 fr. à 300 fr. — Rosa, 85 à 95 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 170 à 200 francs ; paille d'avoine, de 150 à 180 fr. paille de seigle, 170 à 200 fr. ; luzerne, 350 à 390 fr. ; foin, 325 à 365 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 146 fr. » (Marseille); d'arachide rufisque extra-blanc, 142 fr. (Marseille); palmistes 108 fr. 00; de coprah, 133 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.060 fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 261 fr. 50 à 262 fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 16 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 50 à 16 fr. 50. — Moutons, 3 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 50 à 14 fr. ».

Crème de tartre, » fr. les 100 kilos; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo. — Lies de vin liquides, de » à » fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote. de 129 fr. » à 129 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 215 à 230 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 129 fr. 50 à 132 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 25 fr. 00 à 30 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 45 fr. 50. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 91 fr. 50.

Sulfate de cuivre, cristaux 98/99, à 348 fr. 50 les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 132 à » fr. — **Soufre trituré,** 98-99 %, 134 fr. — **Chaux,** 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb,** 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Bananes Canada, 80 à 180 fr. — Noix sèches de 500 à 750 les 100 kg. ; Tomates Algérie, de 500 à 600 fr. Endives françaises, de 280 à 370 francs. — Citrons Algérie, 25 à 50 francs le 100. — Ail, 100 à 250 francs les 100 kilogs. — Champignons, 650 à 1.300 francs. — Epinards, 200 à 260 fr. les 100 kg. — Escaroles, » à » fr. le 100. — Choux-fleurs, 250 à 650 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 240 à 300 fr. — Artichauts Espagne, 70 à 120 fr. — Haricots verts d'Espagne, de 2.000 à 2.500 fr. — Poireaux, 310 à 400 fr. les 100 bottes — Oignons, 270 à 350 fr. les 100 kilos. — Poires. choix, 600 à 2.000 fr. les 100 kg. — Poires communes, » à » fr. les 100 kg. — Pommes choix, 250 à 800 francs. — Pommes communes, 100 à 180 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 25 au samedi 21 mars 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	14 »	7 »	10. 5	0.2	....25....	13 »	5 »	9 »	17
Lundi.....	10 »	7 »	8. 5	8.5	....26....	9 »	7 »	8 »	16
Mardi.....	14 »	3 »	8. 5	»	....27....	13 »	5 »	9 »	1
Mercredi..	15 »	5 »	10 »	5	....28....	13 »	6 »	9. 5	1
Jeudi.....	11 »	1 »	6 »	2.1	....29....	11 »	5 »	8 »	12
Vendredi..	9 »	9 »	9 »	3	....30....	13 »	4 »	8. 5	1
Samedi....	11 »	6 »	8. 5	4	....31....	14 »	7 »	10. 5	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	13 »	1 »	7 »	»	....25....	16 »	7 »	11. 5	21
Lundi.....	11 »	8 »	9 »	»	....26....	15 »	7 »	11 »	0.2
Mardi.....	15 »	8 »	11. 5	2	....27....	14 »	10 »	12 »	0.2
Mercredi..	15 »	7 »	11 »	»	....28....	17 »	8 »	12. 5	»
Jeudi.....	11 »	5 »	8 »	3	....29....	16 »	7 »	11. 5	»
Vendredi..	10 »	6 »	8 »	0 6	....30....	16 »	5 »	10. 5	»
Samedi....	20 »	5 »	12. 5	1	....31....	17 »	13 »	15 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	16 »	7 »	11. 5	1	....25....	11 »	9 »	10 »	19
Lundi.....	16 »	» »	» »	»	....26....	14 »	7 »	15. 5	17
Mardi.....	11 »	8 »	9. 5	0.3	....27....	14 »	5 »	9. 5	17.1
Mercredi..	15 »	4 »	9. 5	2	....28....	15 »	7 »	11 »	20
Jeudi.....	13 »	3 »	8 »	9	....29....	11 »	7 »	9 »	10
Vendredi..	12 »	6 »	9 »	0.1	....30....	12 »	6 »	9 »	5
Samedi....	17 »	» »	» »	»	....31....	16 »	6 »	11 »	5
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	17 »	7 »	12 »	13	....25....	» »	18 »	» »	6
Lundi.....	15 »	8 »	11. 5	»	....26....	13 »	5 »	9 »	0.2
Mardi.....	13 »	10 »	11. 5	»	....27....	14 »	7 »	10. 5	»
Mercredi..	16 »	9 »	12. 5	»	....28....	13 »	6 »	9. 5	0.4
Jeudi.....	16 »	6 »	11 »	»	....29....	11 »	3 »	7 »	»
Vendredi..	15 »	5 »	10 »	»	....30....	11 »	7 »	9 »	5
Samedi....	18 »	14 »	16 »	»	....31....	12 »	6 »	9 »	5

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — 500. G^ie D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.